

てづく 手作りピザ (所要時間: 約4時間)

つくかた 【作り方】

ざいりょう にんまえ 【材料】1人前

ちゅうりきこ	...	100g
・中力粉		
・オリーブオイル	...	5cc
・ドライイースト	...	2.5g
しお	...	0.5g
・塩		
たま	...	30g
・玉ねぎ		
こ	...	1/4個
・ピーマン		
・ベーコン	...	20g
・スイートコーン	...	20g
・ピザソース	...	15g
・ピザチーズ	...	30g

ちょうり どうぐ 【調理道具】

けいりょう	...	1個
・計量カップ		
・ボウル	...	1個
いた	...	2枚
・まな板		
ほうちょう	...	2丁
・包丁		
ほん	...	1本
・ラップ		
ほん	...	1本
・アルミホイル		

しょっき 【食器】

かみざら	...	食数分
・紙皿		
・フォーク	...	食数分

①ピザを焼く道具を1階事務所に取りに行きます。

ざいりょう ちょうりきぐ かくにん
材料と調理器具を確認します。コテージからポットを持って来て、お湯も沸かしておきましょう。

②ステンレスボウルの上にザルを重ねて、中力粉をふるいます。

③塩、ドライイースト、オリーブオイルを加えます。(オリーブオイルは全部入れずに1/4は残しておいてください。)

④オリーブオイルを手ですり合わせ、粉に馴染ませます。

⑤32℃くらいのお湯(50cc×枚数分)を少しずつ加え、手でこねます。

はじめは手にくっつきませんが、だんだんとはがれてひとつのかたまりになります。

⑥生地がツルツルしてきたらプラスチックボウルに入れ、ラップをかけます。

※プラスチックボウルのふちを濡らしておくくとくつきやすくなります。

⑦ラップを1mくらいの長さ(なが)に切り(き)ひも状(じょう)にしたら、ボウルのふち(ま)に巻き(ま)き縛(しば)ります。

⑧ステンレスボウルにお湯(ゆ)を張り(は)、生地(き)をプラスチックボウル(なか)ごと中(い)に入(い)れたら30分(ぶん)発酵(はっこう)させます。

※暑い(あつ)時はお湯(ゆ)に入れ(い)ずに炎(えん)天下(てんか)に30分(ぶん)程(ほど)置(お)いてお(お)くだけでOK(OK)です！

※一(いち)次(じ)発酵(はっこう)・二(に)次(じ)発酵(はっこう)の間(あいだ)にトッピング(かま)やピザ窯(じゆんび)の準備(じゆんび)を(うらめんさんしやう)してお(お)きましょう。(裏面参照)

⑨生地(き)の発酵(はっこう)が終(お)わったら2~3回(かい)軽(か)くこね(こ)ねて、1枚(まい)分(ぶん)毎(ごと)に分(わ)けてラップ(らっぽ)で包(つつ)みます。

※クリスピー(すず)に近い(ばあい)生地(き)を作る(に)場合は二(に)次(じ)発酵(はっこう)を(す)せず、⑩(じゆ)に進(すす)みます。

⑩ステンレスボウル(ゆ)のお湯(は)を張り(は)直し、⑧(おな)と同じ(おな)ように30分(ぶん)発酵(はっこう)させます。

⑪生地(き)を(き)皿(さら)に乗(の)せ、ふち(ゆび)めい(お)っぱい(ひろ)まで指(ゆび)で押(お)し広(ひろ)げます。



うらへー

⑫ピザソース→^{ぐざい}具材→^{じゆんばん}チーズの順番にトッピングをします。

⑬^{できあ}出来上がったピザを^{きんぞくざら}金属皿に乗せ、ピザ窯に入れて^{かま}焼きます。

※^{かま}ピザ窯や^{きんぞくざら}金属皿は大変^{たいへんあつ}熱くなります。

^{かわてぶくる}皮手袋をはめ、^こ子どもだけで^{じっし}実施せず必ず^{かなら}大人の方と^{かた}一緒に行ってください。

⑭ピザチーズが^と溶け、^{いろ}キツネ色になったら^{かま}ピザ窯から^だ出します。

※^と取り出す^だ時は^{とき}やけどに^{ちゆうい}注意してください。

⑮^{ほうちよう}包丁で^き切り、^き生地が^ししっかり^や焼けてい^{かんせい}れば完成です！

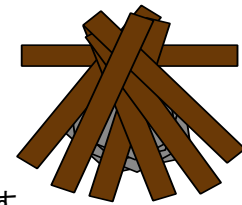
^{いちじはっこう}一次発酵・^{にじはっこう}二次発酵の間に^{あいだ}準備しておくこと

◇^やピザを^{はじ}焼き始める^{じかん}1時間程前になったら^{かま}ピザ窯に^ひ火をおこしましょう。

まず^{ふと}太めの^{まき}薪を^{よこむ}横向きに^お置き、その^{てまえ}手前に^{かる}軽く^{まる}丸めた^{しんぶんし}新聞紙を^お置きます。

^{しんぶんし}新聞紙の上に、^{うす}薄い^{まき}薪をハの字になるように^お置きます。

^{しんぶんし}新聞紙に^ひ火をつけ、^{まき}薪が^も燃え^{はじ}始めたら^{のこ}残りの^{ふと}太い^{まき}薪も^{すべ}全て^い入れ、^{すみ}炭になるまで^も燃やします。



◇^{たま}トッピングの^{たま}玉ねぎと^{うすぎ}ピーマンを^{うす}薄切りに^しします。

◇^{かみざら}アルミホイルで^{おな}紙皿と同じ^{かたち}形のお皿を作り、^{のこ}③で^ぬ残した^ぬオリーブオイルを^ぬ塗ります。

※^{かみざら}お皿の^{つく}作り方



^{かみざら}紙皿を^{つつ}アルミホイルで^{つつ}包みます。



^{かみざら}紙皿を^と取り^だ出します。



^{かたち}形を^{ととの}整えたら^{かんせい}完成！